PRODUTOS

SKYMSEN®

SE É SKYMSEN, PODE CONFIAR.

Manual de Instrucciones

Mod. LAR-25

Modelos:

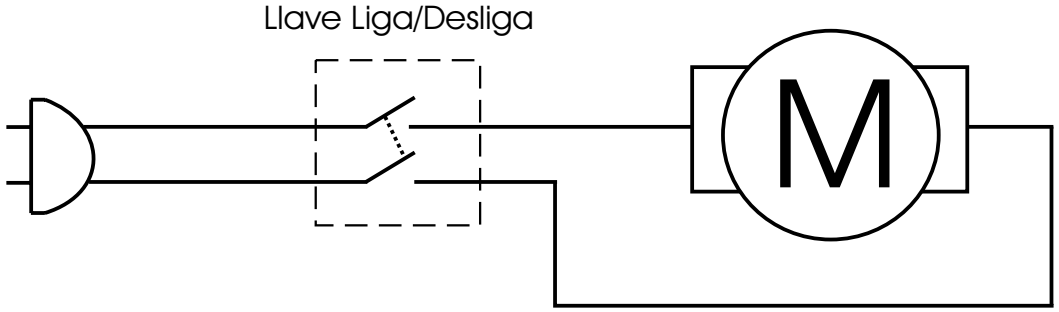
LAR-15/25

15010.0 Junio/2003

8 AVISOS GENERALES

SIEMPRE desligue la maquina antes de la limpieza y manutención.
PROVIDENCIE espacio suficiente alrededor de la maquina para evitar accidentes.
SIEMPRE mantenga el suelo seco. Suelos mojados pueden causar deslizamientos.
SIEMPRE desligue la maquina cuando hubiera caida de energia.
NUNCA deje suciedad o agua entrar en los componentes electricos y mecánicos de la maquina.
NO modifique las caracteristicas originales de la maquina.
NO remova o rompa las calcomanias de seguridad y identificación.

9 DIAGRAMA ELECTRICO MODELOS LAR-15/25



6 OPERACIÓN

Las Licuadoras son maquinas que trabajan en alta velocidad (aproximadamente 3,500 rpm en 60Hz, y 3,000 rpm en 50Hz). Por lo tanto, siga las siguientes instrucciones:

-Trabe el motor en el pedal de traba.

-Retire la tapa No. 01 (Foto 01).

-Coloque el alimento dentro del vaso con la maquina DESLIGADA.

-Coloque la tapa sobre el vaso.

-Ligue la maquina empujando la llave No. 03 (Foto 01) para la posición LIGA.

IMPORTANTE: El tiempo de operación depende del tipo de alimento que será procesado, algunos productos pueden llevar más tiempo que otros. No use la licuadora para mezclar productos solidos sin añadir algun tipo de liquido, porque eso puede causar super calentamiento y dañar el sello.

Siga los siguientes pasos para descargar el producto procesado:

- Desligue la maquina.
- Retire la tapa.
- Agarre el alza del vaso y presione el pedal traba No. 02 (Foto 02) para bajo, con el pié, para destrabar el motor.
- Incline el vaso para frente hasta despejar todo el producto procesado en un contenedor.

7 LIMPIEZA

Las Licuadoras Basculantes son desarrolladas para seren facilmente limpias.

Limpie dentro del vaso No. 02 (Foto 01) con agua caliente y jabón neutro.

Remova la tapa de la maquina y lave con agua caliente y jabón neutro, después la seque. Pase un paño húmedo por la parte externa del vaso y después un paño seco.

CUIDADO: Siempre desconecte la maquina de la red electrica antes de la limpieza. Cuando limpiar dentro del vaso cuide con las cuchillas.

IMPORTANTE: La maquina no es protejida contra chorros de agua. No la limpie con chorros de vapor, manguera de presión o metodos similares. No coloque la maquina en la pila o debajo del grifo, eso poderia resultar en cortocircuito o en serios prejuicios a la maquina.

SUMARIO

1 - PRINCIPALES PRECAUCIONES **2**

2 - PRINCIPALES COMPONENTES **2**

3 - CARACTERISTICAS TECNICAS **3**

4 - INSTALACIÓN **3**

5 - PRE-OPERACIÓN **3**

6 - OPERACIÓN **4**

7 - LIMPIEZA **4**

8 - AVISOS GENERALES **5**

9 - DIAGRAMA ELECTRICO **5**

INFORMACIÓN AL PROPIETARIO Y USUARIO

Las Licuadoras Basculantes son desarrolladas para mezclar alimentos eficientemente y con seguridad. Aúnque el usuario sea bien entrenado y supervisionado existe la posibilidad de un serio accidente. Es responsabilidad del propietario asegurar que la maquina sea usada correctamente y seguramente, siguiendo las instrucciones contenidas en este Manual y los requisitos de las leyes locales.

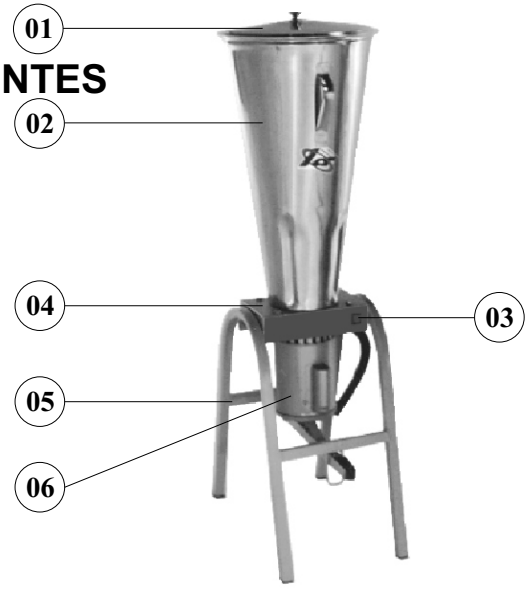
1 PRINCIPALES PRECAUCIONES

Las Licuadoras Basculantes modelos LAR-15/25 son maquinas simples de operar y limpiar, sin embargo lea las siguientes precauciones para evitar accidentes o perjuicio:

ANTES de limpiar la maquina desconectela de la red electrica.
NUNCA use herramientas que no pertenezcan a la maquina para ayudar en la operación.
NO coloque las manos dentro de la maquina durante la operación.
NUNCA conecte la maquina a la red electrica con las manos o ropas mojadas.
NUNCA tire agua o otro liquido directamente al motor, llave electrica o en cualquier otro componente electrico.
SIEMPRE instale el equipo en una area de trabajo con luz y espacio adecuados y lejos de niños y visitantes.
NUNCA opere la maquina sin las calcomanias de Atención y sin el Manual de Instrucciones al alcanze del usuario.
NUNCA deje la maquina trabajando sola.
SIEMPRE aterre la maquina debidamente.
PARE la maquina inmediatamente si Usted escuchar ruidos anormales o sentir que accidentes pueden ocurrir.

2 PRINCIPALES COMPONENTES

Foto - 01



01 - Tapa
02 - Vaso
03 - Llave electrica
04 - Soporte del motor
05 - Piés
06 - Motor

3 ESPECIFICACIONES TECNICAS

Tabla - 01

Datos Tecnicos	Unidad	LAR-15	LAR-25
Voltaje	[V]	110 o 220(*)	110 o 220(*)
Frecuencia	[Hz]	50 o 60 (*)	50 o 60 (*)
Potencia	[CV]	1,5	1,5
Consuption	[kW/h]	1,1	1,1
Altura	[mm]	1070	1200
Anchura	[mm]	300	350
Profundidad	[mm]	600	600
Peso Neto	[kg]	20	22
Peso Bruto	[kg]	22	25

***Todas las maquinas son conectadas en el voltage y frecuencia solicitado.**

4 INSTALACIÓN

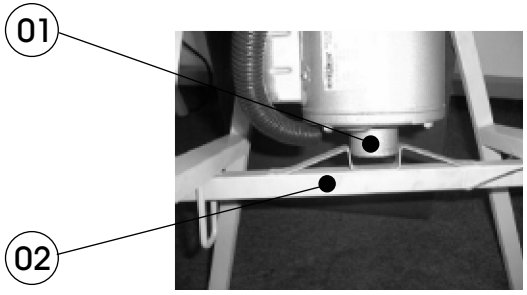
Las Licuadoras deben ser instaladas en una superficie lisa y no deslizante. El voltaje de la maquina debe ser el mismo de la red electrica. El hilo de aterramiento debe siempre ser conectado.

Contacte su Distribuidor si Usted tuviera cualquier problema con la instalación y operación de esta maquina.

5 PRE-OPERACIÓN

Averigue si la maquina está firme, ningún movimiento es permitido en la superficie del soporte.
Lave el interior del vaso No. 02 (Foto 01) con agua caliente y jabón neutro. Limpie el exterior del vaso con una esponja húmeda y limpia, y después seque con un paño seco.
Verifique si el motor No.01 (Foto 02) está perfectamente encajado en el pedal de traba No. 02 (Foto 02).
La Licuadora está ahora lista para operar.

Foto - 02



01 - Motor
02 - Pedal de traba